

# 流通期限을 중심으로 하는 表示基準의 改善方案

盧 宇 燮 / 韓國食品研究所 首席研究員

## 1. 배 경

유통기한 표시제도가 시행된 이후, 소비자의 협조와 업계의 적극적인 동참에 힘입어 본 제도가 많이 정착되어 가고 있으나 식품이 가지고 있는 다양성 때문에, 제도 운영의 경직성에서 기인된 문제점 또한 적지 않다고 생각된다.

즉 식품의 유통기한이란 위생관리, 원재료, 제조기술, 포장기술 등에 따라 같은 품목이라도 대단히 큰 차이가 있음에도 불구하고 식품공전에 의해 품목별로 일괄 관리함에 따라 품질개선에 대한 업계의 노력을 저하시킬 뿐만 아니라 업계의 자율성을 고려하여 주지 못하여 우리나라 식품의 수입 식품에 대한 경쟁력 우위에 어려움을 주고 있다.

## 2. 관 리 의 현 황

### (1) 식품위생법시행규칙

· 제25조(품목제조허가 및 신고등)에 품목제조허가를 받고자 하는 자나 품목제

조신고를 하고자 하는 자는 유통기간 및 기간설정사유서를 허가 또는 신고관청에 제출하여야 한다라고 하고 있으며,

· 별표 2(식품, 첨가물, 가구 및 용기·포장의 표시기준)의 품목별 공통사항중 식품 및 첨가물에서 식품은 유통기한을 정하여 표시하여야 한다라고 하고, 수입식품에서는 제조자가 정한 유통기한을 표시하여야 하도록 하고 있다.

### (2) 식품위생법령 개정에 따른 운용지침

(위제 31150-5808 : '90. 5. 7)

· 유통기한 설정에 관한 경과조치로, 식품공전에서 정하는 권장기준을 초과해서 유통기간을 설정하는 경우에는 연구기관 등의 실험·연구결과 등 과학적 입증자료를 징구하여 검토하도록 하고,

· 영업자가 임의로 유통기간을 조정할 수 없도록 지도·감시할 것을 규정하고 있다.

### (3) 식품유통기한 표시제 시행과 관련한 보완지침

(위제 31150-8500 : '90. 6.29)

· 식품공전에 보존기준(유통기간)이 정

하여진 식품은 제조자가 그 기준범위내에서 유통기간을 설정하여 신고하는 경우 제조자의 의사대로 인정하고,

· 식품공전에 보존기준이 정하여지지 아니한 식품은

- 자가기준 및 규격설정 대상품목은 자가기준·규격설정시 해당 식품위생검사기관으로부터 유통기간도 함께 검토를 받아 설정

- 그외의 제품은 식품공전상의 공정규격제품 또는 자가기준·규격제품중 유사제품의 기준을 준용하여 설정하거나 제조자의 자체실험·연구실등 실험·연구자료를 검토하여 설정하도록 하고 있으며,

· 식품공전에서 정한 보존기준을 초과하여 유통기간을 설정하고자 하는 경우에는 식품위생검사기관, 대학교와 그의 공공연구기관에서 실험·검토입증자료를 첨부하여 보건사회부장관의 승인을 받아 설정하도록 하였다.

### 3. 외국의 관리현황

#### (1) 미 국

제조자가 인정하는 기간을 “sell date”, “expiration date” 또는 “freshness date” 등으로 표시하고 있다.

#### (2) 일 본

보존성이 낮은 식품에 대해서 제조업자가 인정하는 기간을 “상미기간”으로 표시하며 이 때에도 식품위생법에 의거 제조년월일(또는 수입년월일)을 표시하도록 하고 있다.

#### (3) CODEX 국제식품규격

제조업자가 인정하는 기간을 “best before”로 표시

### 4. 제조업체의 동향

한국식품공업협회 102개 회원사를 대상

으로 설문조사를 실시하여 39개사에서 응답한 설문지를 분석한 결과는 아래와 같다.

(1) 현행 유통기한 표시제도에 대한 만족도  
“매우 만족하다”가 1개사(2.6%), “만족하다”가 8개사(20.5%), “그저 그렇다”가 16개사(41.0%) 및 “불만이다”가 14개사(35.9%)로 각각 나타나 부정적인 견해가 높았다.

(2) 유통기한 표시제도 실시후 매출액의 변화

“크게 증가”가 1개사(2.6%), “약간 증가”가 8개사(20.5%), “차이 없음”의 30개사(76.9%) 및 “약간 감소”와 “크게 감소”는 없는 것으로 나타났다.

(3) 매출액의 변화와 유통기한 표시제도 실시와의 관련정도

“관련 많음”이 1개사(2.6%), “약간 관련”이 9개사(23.1%) 및 “관련 없음”의 29개사(74.4%)로 나타나 유통기한 표시제도 실시와 매출액의 변화는 관련이 없다고 생각하는 제조업체가 지배적인 것으로 나타났다.

(4) 유통기한표시제도 실시후 반품량 발생 정도

“크게 증가”가 2개사(5.1%), “약간 증가”가 11개사(28.2%), “차이 없음”이 21개사(53.8%), “약간 감소” 3개사(7.7%) 및 “크게 감소” 2개사(5.1%)로 유통기한 표시제도 실시후 반품량은 큰 차이가 없는 가운데 약간 증가한 것으로 나타났다.

(5) 반품량의 발생정도와 유통기한 표시제도 실시와의 관련정도

“관련 많음”이 7개사(17.9%), “약간 관련있음”이 18개사(46.2%) 및 “관련없음” 14개사(35.9%)로, 관련이 있다고 생각하는 제조업체가 우세하게 나타났다.

아울러 반품된 제품의 처리방법과 관련하여 “폐기처분”이 34개사(73.9%)로 가장 많았으며 “타용도에 활용”이 5개사(10.9%), 기타 7개사(15.2%)로 각각 나타나 대부분

폐기처분하고 있었으나, 자원의 효율적 이용이라는 측면에서 위생상 문제가 없는 범위내에서는 이의 재사용이 검토되어야 할 것으로 보인다.

#### (6) 현재 설정되어 있는 품목별 유통기한에 대한 의견

식품공전에 수록되어 있는 권장유통기한에 대한 응답업체의 의견은 다음표와 같다.

#### (7) 업계 건의사항 발췌

- 식품의 제조·가공기술 발달과 유통조건의 개선등으로 인하여 현행 식품공전상의 권장유통기한 기준에 대한 전반적인 재검토가 요망되며 품목별로 분류를 세분화하는 것이 필요할 것임.

- 권장유통기한을 초과하는 식품의 유통기한 설정시 현재 공인연구기관의 유통보존시험서를 요구하고 있으나 현실적으로 국내 연구소의 부족 및 시험경비등의 문제로 실행에 어려움이 있으므로 제조업체의 보존시험성적서 및 관련문헌으로 실행하는 것이 좋겠음.

- 상기와 관련하여 부설 연구소가 있는 업체의 경우 자체 실험결과를 근거로 한 유통기한 설정을 인정해 주었으면 좋겠음.

- 현행의 제도하에서는 식품에 대한 유통기한이 전식품에 해당되고 있으나 유통기한이 짧고 특수보관(냉장, 냉동등)이 필요한 식품에 대해서만 유통기한을 표시토록 하고 장기보관이 가능한 식품(6개월 이상)에 대해서는 유통기한표시의 폐지 또는 기간연장이나 제조일자만을 표시토록 하는 것이 좋겠음.

- 유통기한의 설정은 법적규제가 아닌 제조업체 스스로가 판단해야 할 문제이므로 일률적인 규제는 곤란하며 식품제조업체의 자체 품질보증제도를 확립하여 유통기한을 자율적으로 관리하게 함으로써 업계 스스로가 경쟁적으로, 보다 나은 제품을 생산키 위해 노력하게 하는 것이 좋

겠음.

## 5. 개선을 위한 접근

### (1) 현행제도의 법적위치

- 현행 식품위생법시행규칙에는 식품은 유통기한을 정하여 표시하여야 한다라고 하고 있고, 수입식품에서는 제조자가 정한 유통기한을 표시하여야 하도록 하고 있으며 식품공전상에도 “권장유통기한”으로 되어 있어 제조업체가 타당한 근거를 가지고 자율적으로 유통기한을 설정하여 이를 표시하여도 법적으로는 문제가 없을 것이나,

- 단지 “식품위생법령 개정에 따른 운용지침” 및 “식품유통기한표시제 시행과 관련된 보완지침”에 의거 식품공전상 권장유통기한을 해당 품목의 유통기한으로 이용하고 있을 뿐임.

### (2) 기본방향

- 제조업체의 자율표시를 원칙으로 하고 위생상 위해발생 가능성이 높은 유통제품의 유통기한만을 설정

- 현 식품공전상의 “권장유통기한”은 순수한 의미에서의 권장지침으로 보완하여 유지·발전

### (3) 개선방안 제시

- “식품유통기한 표시제 시행과 관련된 보완지침”을 새로이 작성·시달하여 제조업체가 타당한 근거를 가지고 정한 유통기한을 자율로 표시하도록 하고,

- 위생상 위해발생 가능성이 높은 유통제품(예:냉장 또는 실온에서 유통시, 권장유통기한이 2주이내인 제품등)의 경우에만 현행 식품공전상 권장유통기한을 적용하도록 함.

- 상기제품의 경우에 식품공전상 권장유통기한 이상으로 표시하고자 하는 경우에는 공공연구기관의 실험·연구결과등 과학적 입증자료를 토대로 보건사회부장관의 승인을 받아 유통기한을 설정하도록 함.

품 목 별	현행 권장 유통기한	의 건					비 고
		기 한 폐 지	기 한 연 장	현 행 유 지	기 한 단 축	제조일자 로 전환	
1. 과자류							
· 빵 및 케익류	냉동제품 : 1월		3	2		1	
	기타제품 : 7일		5	3			
· 건과류	유당처리 : 6월			4		1	
	기 타 : 1년			3	1*	1	*유처리식품 에 한함.
· 캔디류, 초코 렛류, 슈잉겍	12월			6		1	
· 잼	2년			4		1	
2. 당 류							
· 설 탕	미설정						
· 포도당	액상 : 1년			3			
	기타 : 2년			4			
· 과당	액상 : 1년			4			
	결정 : 3년			3			
· 엿 류	2년			4			
3. Ice cream제품							
· Ice cream류, 빙과류	미설정	1		5			
· Ice cream분말	1년			4			
4. 유가공품							
· 우유류, 가공유류 등	살균제품 : 5일			3			
	멸균제품 : 6주			2			
· 발효유류	발효유 : 7일			3			
	농후발효유 : 10일 (동결 : 1년)			1			
· 버터유류, 유청류	살균제품 : 5일						
	멸균제품 : 6주						
	분말제품 : 1년			1		1	
· 농축유류	살균제품 : 5일						의견 없음.
	멸균제품 : 6월						"
	가당제품 : 1년						"
· 유크림류	살균제품 : 5일 (-20℃ 이하 : 6월)						"

품 목 별	현행 권장 유통기한	의 건					비 고
		기 한 폐 지	기 한 연 장	현 행 유 지	기 한 단 축	제조일자 로 전환	
	멸균제품 : 6주 분말제품 : 4월						의견 없음.
· 버터류	냉장 : 3월 냉동 : 12월						"
· 자연치즈	경 성 : 1년 반경성 : 6월 연성, 생 : 3월						"
· 가공치즈	6월			1			
· 분유류	암소 : 12월 실온 : 6월			1			"
· 유 당	2년						"
· 조제유류	조제분유 : 12월 조 제 유 : 6월						"
5. 식육제품							
· 식육가공품	-						
· 알가공품	액상제품 : 살 균 : 5일 비살균 : 3일 동결, 건조 : 12월			1 1 2			
6. 어육연제품							
· 어육가공품	살균 : 15일 멸균 : 2월 냉동 : 15일 유당 : 7일 반제품 : 3일		1 1				
7. 통·병조림	3년		1	1			
8. 두부류							"
· 두부, 묵류	냉장 : 3일 4~10월 : 24시간 11~3월 : 48시간						
· 가공두부	유부 : 3일 3~11일 : 24시간 12~2월 : 48시간 냉장 : 3일						

품 목 별	현행 권장 유통기한	의 건					비 고
		기 한 폐 지	기 한 연 장	현 행 유 지	기 한 단 축	제조일자 로 전환	
9. 식용유지							
· 콩기름, 우지등	1년		1	4		1	
· 참기름	6월		4+2*			1	* 1년
· 들기름	3월		3	1		1	
10. 면 류							
· 인스탄트 면류	8월 (유탕면 : 6월)			3			
· 일반 면류	건 조 : 1년			2			
	비건조						
	비살균(실은) : 2일		1*	3			* 7일
	" (냉장) : 7일		1+1*	2			* 15일
살 균 : 1월		1+1*	2				* 3월
11. 다 류							
· 잎차류, 홍차	2년			1			
· 볶은 커피	합성수지 일반 : 6월			1			
	" 진공 : 1년						
	관 포 장 : 1년						
· 인스탄트 커피*	합성수지 : 1년						* 병포장항 목(신설) : 3년
	기 타 : 2년		1				
· 고품차, 액상차	1년		1	1	1		청량음료와 동일하게 포장재별 세분
12. 청량음료							
· 과채류 음료	종이 : 6월		1	5		1	
	병, 합성수지 : 1년			5		1	
	관 : 2년			5		1	
· 탄산음료	합성수지 : 1년	1	1	1			
	관, 병 : 2년	1		4			
· 두유음료	살균 : 4일			2			
	멸균 : 4월		1	1			
· 유산균음료	7일			4			

품 목 별	현행 권장 유통기한	의 건					비 고
		기 한 폐 지	기 한 연 장	현 행 유 지	기 한 단 축	제조일자 로 전환	
· 혼합음료	종이 : 6월			3		1	
	합성수지 : 12월			3		1	
	관, 병 : 24월			3		1	
· 분말청량음료	1년		2*				*2년
13. 특수영양식품							
· 이유식	2년			1			
14. 건강보조식품							
· 정제어유, 로알제리등	2년			2			
· 효소	1년			1			
15. 조미식품							
· 간장, 우스타스 스, 천연향신료	2년			4			
· 된장, 고추장, 춘장	1년 6월			1			
· 식초	3년			2			
· 마요네즈	8월			4			
· 케찹	관, 병 : 2년			3	1		
	튜브 : 1년			3	1		
· 카레	카레분 : 2년 6월			3			
	기타 : 2년			3			
· 고추가루, 실고추	1년			1			
16. 얼 음	해당 없음.						
17. 인삼제품류							
· 농축인삼류, 인삼차류등	2년	1		2		1	
· 인삼분말	1년 6월	1	1	2			
· 인삼음료	종이 : 6월	1	1	1			
	기타 : 1년 6월	1	1+2	2	1		
· 인삼과자	1년	1		2			
18. 절임식품							
· 김치류	살균 : 6월						
	기타 : 7일			1			

품 목 별	현행 권장 유통기한	의 건					비 고
		기 한 폐 지	기 한 연 장	현 행 유 지	기 한 단 축	제조일자 로 전환	
· 젓갈류	1년		1				의견 없음.
19. 주 류							
· 탁주	2~5일						
· 약주	6~15일						
· 소주, 고량주, 위스키	미설정						
· 청주	1년						
· 맥주	6월						
· 과실주	18월						
· 재제주	1~3년						
20. 기타식품							
· 전분	3년			2			
· 튀긴식품	3일	1	1				
· 벌꿀	2년						
· 냉동식품	만두, 피자 : 3월		2				
	기타 : 9월						
· 캡슐류	3년						